
Gin fizz

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2148 razy.

Porcja dla 2 osob.

80 ml ginu,

40 ml soku cytrynowego,

250 ml wody sodowej zmrozonej,

2 łyżeczki cukru pudru,

1 bialko,

2 gałazki miety,

2 plasterki cytryny,

8 kostek lodu.

1. Do shakera wrzucic 4 kostki lodu, wlac gin, sok cytrynowy i bialko, wsypac

cukier puder. Wstrzasac energicznie przez kilkadziesiat sekund, by cukier i

bialko wymieszaly sie z ginem i sokiem.

2. Brzegi kieliszkow natrzec kawalkiem cytryny, nastepnie zanurzyc na chwile w

cukrze wysypanym na spodek. Odwrocic kieliszki, poczekac az cukier przyschnie i wlozyc ostroznie do kazdego kieliszka po 2 kostki lodu. Przelac napoj z shakera zatrzymujac lod. Uzupełnic zawartosc kieliszkow woda sodowa.

Plyn nalezy nalewac bardzo uwaznie, by nie zniszczyc dekoracji brzegu kieliszka. Przybrac kieliszki gałazka miety i plasterkiem cytryny. Podawac ze

słomka, miedzy posilkami, w porze przedpoludniowej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)